

IMPACTO DAS BOAS PRÁTICAS DE ORDENHA NA REDUÇÃO DE RESÍDUOS ANTIMICROBIANOS NO LEITE

LARISSA CARNEIRO NEVES

Palavras Chaves: Controle de qualidade; Mastite; Resistência antimicrobiana; Saúde Única; Segurança alimentar.

A presença de resíduos antimicrobianos no leite cru é um entrave sanitário e tecnológico na cadeia produtiva leiteira, com implicações para a saúde pública e para a qualidade dos derivados. Esses resíduos estão, em geral, associados ao tratamento terapêutico de mastites clínicas e subclínicas, sobretudo quando não há cumprimento rigoroso do período de carência ou quando falhas operacionais ocorrem durante a ordenha. Nesse contexto, a adoção de boas práticas de ordenha é essencial para prevenir a contaminação do leite por fármacos veterinários e assegurar conformidade com os padrões legais. Entre as medidas recomendadas destacam-se a identificação individual visível de animais em tratamento, a segregação do leite durante o período de descarte, a higienização criteriosa dos tetos com pré e pós-dipping, a secagem com material descartável, o descarte dos primeiros jatos para avaliação clínica e a manutenção periódica dos equipamentos de ordenha, evitando lesões que favoreçam infecções intramamárias. Ademais, a capacitação contínua da equipe e o registro zootécnico-sanitário atualizado são fundamentais para garantir controle terapêutico eficiente. Já a padronização de protocolos operacionais reduz falhas humanas, evita a mistura acidental de leite contaminado ao tanque de refrigeração e fortalece a gestão da qualidade na propriedade. Adicionalmente, a realização de testes rápidos de detecção de resíduos antes da coleta pelo laticínio é um mecanismo preventivo complementar, minimizando prejuízos econômicos e o descarte de grandes volumes de leite. Ressalta-se, ainda, que sob a perspectiva da Saúde Única, o manejo adequado durante e após tratamentos intramamários ou sistêmicos colabora para diminuir a pressão seletiva sobre microrganismos, mitigando o avanço da resistência antimicrobiana decorrente da exposição a subdoses de antibióticos. Além dos impactos sanitários, a presença de resíduos de medicamentos compromete a qualidade tecnológica do leite, inibindo culturas iniciadoras e prejudicando processos fermentativos na indústria láctea, com reflexos na produção de queijos e iogurtes e no rendimento industrial. Dessa forma, a integração entre prevenção sanitária, gestão terapêutica e capacitação técnica da equipe de ordenha é uma estratégia para assegurar a qualidade industrial, segurança dos alimentos, sustentabilidade produtiva e fortalecimento da bovinocultura leiteira.

Referências Bibliográficas:

ALMEIDA, H. L. et al. Relação entre boas práticas de ordenha, índices de qualidade de leite e bem-estar animal. *Ciências Agrárias*, v. 29, n. 140, 2024. DOI: <https://doi.org/10.69849/revistaft/ar10202411160008> .

ANDRADE, S. H. S. et al. Detection of antimicrobial residues in informal raw milk in the central-west of Minas Gerais. *Revista de Ciências Agroveterinárias*, Lages, v. 21, n. 4, p. 542–546, 2022. DOI: <https://doi.org/10.5965/223811712142022542> .

NAVRÁTILOVÁ, P. et al. Screening methods for antimicrobial residues in dairy milk: historical and modern perspectives. *Antibiotics*, v. 13, n. 11, p. 1098, 2024. DOI: <https://doi.org/10.3390/antibiotics13111098> .

TOMANIĆ, D. et al. Antibiotic residues in milk as a consequence of mastitis treatment: balancing animal welfare and One Health risks. *Veterinary Sciences*, v. 12, n. 12, p. 1159, 2025. DOI: <https://doi.org/10.3390/vetsci12121159> .